

**WEST**☐ **Generate Collection** **Print**

/L3: Entry 188 of 188

File: DWPI

Oct 8, 1976

DERWENT-ACC-NO: 1976-L8444X  
DERWENT-WEEK: 197650  
COPYRIGHT 2002 DERWENT INFORMATION LTD

TITLE: Container for tossing salads - has hemispheres fitting together, shaken and draining into recess

## PATENT-ASSIGNEE:

ASSIGNEE

CODE

BARILARI G

BARII

PRIORITY-DATA: 1975FR-0003666 (February 6, 1975)

## PATENT-FAMILY:

PUB-NO	PUB-DATE	LANGUAGE	PAGES	MAIN-IPC
FR 2299841 A	October 8, 1976		000	

INT-CL (IPC): A47J 43/04

ABSTRACTED-PUB-NO: FR 2299841A  
BASIC-ABSTRACT:

The container comprises two hemispheres (1, 2). One half has a lip around its diameter which fits into a matching recess in the other half, forming a seal. Both parts have flattened bases each end to enable them to stand upright and both are fitted with a handle (5, 6) each side. One half has graduations (7) on its inner surface, used for measuring out the liquid ingredients. After this operation, the salad or other solids are inserted and the two halves fitted together. The assembly is shaken, holding the handles and then allowed to drain into a covered recess (3, 4) in the lower half.

TITLE-TERMS: CONTAINER TOSSING SALAD HEMISPHERICAL FIT SHAKE DRAIN RECESS

DERWENT-CLASS: P28

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

INSTITUT NATIONAL  
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE

PARIS

(11) N° de publication :

**2 299 841**

(A n'utiliser que pour les  
commandes de reproduction).

A1

**DEMANDE  
DE BREVET D'INVENTION**

(21)

**N° 75 03666**

(54)

Réceptacle en deux parties, de toutes formes creuses, mélangeur doseur.

(51)

Classification internationale (Int. Cl.<sup>2</sup>).

A 47 J 43/04.

(22)

Date de dépôt .....

6 février 1975, à 11 h 35 mn.

(33) (32) (31)

Priorité revendiquée :

(41)

Date de la mise à la disposition du  
public de la demande .....

B.O.P.I. — «Listes» n. 36 du 3-9-1976.

(71)

Déposant : BARILARI Gérard, résidant en France.

(72)

Invention de :

(73)

Titulaire : *Idem* (71)

(74)

Mandataire :

**PTO 2002-2513**

S.T.I.C. Translations Branch

D

Vente des fascicules à l'IMPRIMERIE NATIONALE, 27, rue de la Convention — 75732 PARIS CEDEX 15

- b) La présente invention concerne les instruments de type général à applications particulière et professionnelle, permettant de brasser... manuellement ou automatiquement le ou les corps contenu(s) dans le double récipient mélangeur, doseur sans avoir à se servir des ustensiles habituels et sans risque d'éclaboussures pour le ou les utilisateurs.
- c) Jusqu'à présent pour brasser des corps fluides ou solides (par exemple une salade), on utilise un récipient en se servant d'ustensiles spécifiques tels qu'une cuiller et une fourchette avec un risque certain d'être éclaboussé au cours de la manipulation. De plus, actuellement, les corps brassés restent dans le fond d'un récipient baignant dans le ou les corps liquides.
- d) Le dispositif suivant l'invention permet aussi de faire baigner, imprégner ou de tenir séparés le ou les corps à brasser du ou des liquides devant être utilisés pour le brassage. De plus pour tourner, brasser, remuer, mélanger, touiller, agiter, retourner et retourner le ou les corps qu'il contient (par exemple une salade), le dispositif suivant l'invention, récipient en deux parties mélangeur et doseur, permet d'effectuer ces opérations sans risque d'éclaboussures ou d'éjections de corps solides pour le ou les utilisateurs.
- e) Le dispositif tel qu'il est représenté sur le dessin annexé qui illustre, à titre d'exemple, un mode de réalisation de ce dispositif conforme à la présente invention comporte une partie mâle 1 fermant une partie femelle 2. Au fond de la partie femelle 2 se trouve un dispositif 3 : grille, treillage, treillis de toute forme horizontale concave ou convexe, pouvant se fixer et se bloquer à volonté. Les deux parties 1 et 2 sont liées d'une façon non permanente soit : vissées, assemblées, jointes, maintenues, unies, aimantées. Le dispositif 3 permet de séparer le ou les liquides, corps gras ou non, du ou des corps à brasser ou à mélanger. La cavité 4 située au fond de la partie femelle 2 sous le dispositif 3 tient lieu de réservoir destiné à recueillir l'excès de liquide, corps gras ou non, après brassage.
- Chaque partie, mâle ou femelle, dispose chacune de deux poignées de telle sorte que les parties une fois emboîtées d'une façon étanche par vissage ou tout autre système présentent un ensemble de quatre poignées superposées ou juxtaposées formant

deux ensembles de poignées. Cet ensemble de poignées par pression manuelle doit assurer l'étanchéité de l'ensemble du système pendant son fonctionnement.

Toutes matières existantes ou futures pouvant permettre la fabrication des récipients 1 et 2 et de leur dispositif 3 peuvent être utilisées. Le dessin annexé illustre à titre d'exemple une fabrication en matière plastique de type alimentaire  
5 conforme à la réglementation en vigueur.

On utilisera donc le double récipient mélangeur, doseur en versant dans la partie mâle 1 liquides ou corps gras jusqu'à un niveau défini par la ou les graduations 7. Puis, en mettant les corps solides alimentaires ou non dans cette même partie, on  
10 unira les parties mâle 1 et femelle 2. L'étanchéité est obtenue par emboîtement, serrage ou pression de la partie 1 sur la partie 2 à l'aide d'une pression manuelle exercée sur les poignées juxtaposées 5 et 6 composées chacune d'une partie solidaire de 1 et d'une partie solidaire de 2.

Il ne restera plus à l'utilisateur qu'à secouer, agiter, actionner... l'ensemble  
15 du récipient en deux parties mélangeur, doseur pour obtenir sans aucun risque d'éclaboussures un brassage parfait des corps mélangés. Au moment de l'utilisation des corps ainsi brassés et mélangés, l'utilisateur fera reposer soit la partie 1, soit la partie 2 compte tenu des options de chacun. Il faut entendre que la partie femelle 2 permet, grâce à son dispositif 3 (grille) et le réservoir 4, de laisser  
20 passer, recueillir l'excédent de liquide dans le réservoir 4.

f) Le dispositif suivant l'invention pourra être utilisé dans tous les cas où il y a brassage... de tout corps alimentaire ou autres nécessitant un mélange.

## REVENDICATIONS

1. Récipient mélangeur caractérisé en ce qu'il est constitué d'une demie  
sphère (1) graduée qui s'emboîte sur un autre corps émiphrérique (2) terminé  
à la partie inférieure par une cuvette (4) sur laquelle s'applique une grille  
(3), chacun des deux éléments étant terminé par un pied permettant de le poser  
5 et comportant deux poignées (5 et 6) permettant la manutention tout en assu-  
rant la fermeture des deux récipients .
2. Récipient mélangeur à salade suivant la revendication (1), permettant  
le mélange des constituants, caractérisé en ce que la cuvette (4) reçoit/  
l'excédent liquide des ingrédients .
- 10 3. Récipient mélangeur à salade suivant la revendication 1 caractérisé  
par le fait que chacun des récipients comporte une cuvette (4) avec son tamis,  
(3).



Concerns demande de Brevet N: 75 03666  
du 06.02.75

FIG.1

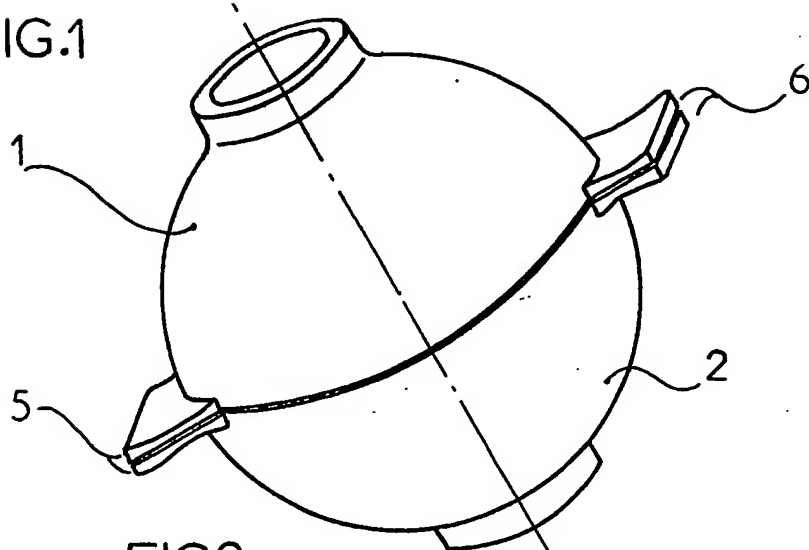


FIG.2

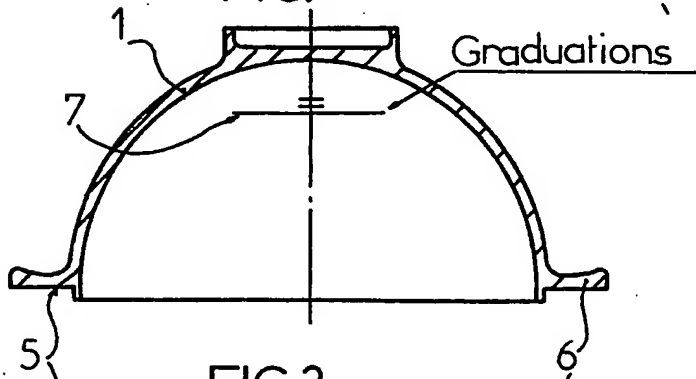


FIG.3

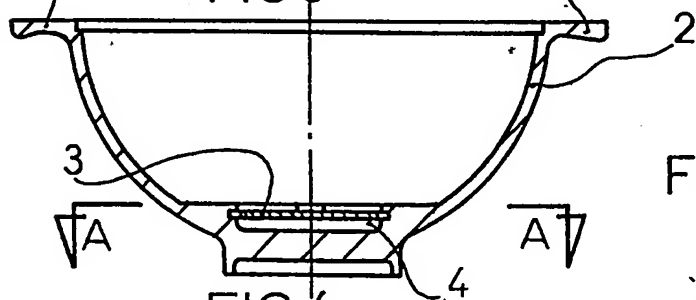


FIG.4

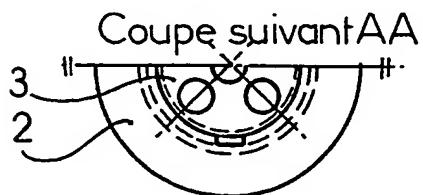


FIG.5

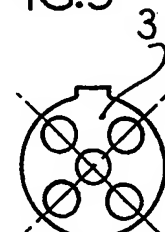


FIG.6



Translation of French Patent Document No. 2,299,841

Inventor and Applicant: Gérard Barilari

Priority Date: N/A

Int. Class: A 47 J 43/04

Application Date: February 6, 1975

Publication Date: September 3, 1976

Original French Title: Récipient en deux parties, de toutes formes creuses mélangeur doseur.

---

TWO-PART MIXING RECEPTACLE OF ANY DESIRED HOLLOW  
FORMS

---

(b) The present invention relates to general devices which are used in private households and professionally, and which allow to shake, either manually or automatically, the contents in a double mixer receptacle without having to employ the customary utensils and without the risk of the user getting splattered.

(c) In order to shake liquids or solids (for example, a salad), containers are used in conjunction with specific utensils such as spoons and forks which entail the risk causing splattering in the course of the operation.

(d) The inventive device allows the substance or substances or the liquid being shaken to be coated, impregnated or kept separated prior to shaking. Furthermore, in order to turn, shake, stir, blend, mix, agitate,

move, and turn over, the content (for example, a salad) the inventive two-part mixing container allows this operations to be accomplished without the risk of splattering the user or ejection of the solid substances.

(e) The exemplary embodiment of the device according to the present invention, as illustrated in the accompanying drawing, comprises a male portion 1 closing a female portion 2. On the base of the female portion 2 is a device 3 such as a horizontal grid, wire rack, frame, or the like, which may be attached or locked, as desired. The two portions 1 and 2 are connected in a non-permanent manner, i.e., screwed, assembled, hinged, pinned, linked, or magnetized. The device 3 allows the liquid or the liquids, fatty substances or the like, to be separated from the material to be shaken or mixed. The recess 4 situated on the base of the female portion 2 within the device 3 serves as reservoir in which the excess liquid, fatty or non-fatty substances are collected after shaking.

Each portion, male of female, is provided with two handles in such a way that when the two portions are nested in a sealed manner by a screw joint or any other system, they form an assembly of four superimposed or juxtaposed handles. This assembly of handles is obtained by manual pressure and ensures the seal of the entire system during the operation.



Any type of existing or future materials may be used in the fabrication of receptacles 1 and 2 and device 3. The accompanying drawing illustrates an exemplary embodiment made of plastic currently used for food and in accordance with the current regulations.

The double mixing receptacle is used by pouring liquid or fatty substances into the male portion 1 to a level defined by the graduation 7. Then the solid or non-solid food is placed in the same portion; the male 1 and female portion 2 are subsequently joined. The seal is obtained by nesting, locking, or pressing portion 1 onto portion 2 with the help of manual pressure exerted on the juxtaposed handles 5 and 6 and each being integral with portion 1 and integral with portion 2.

The user need merely shake, agitate, or activate the unit comprising the receptacle in two mixing portions in order to shake the material perfectly without any risk of spattering. When the materials mixed in this manner is ready to use, the user leaves either portion 1, or portion 2 standing taking into account the optional features. It will be understood that owing to the device 3 (grid) and the reservoir 4, the female portion 2 allows the excess liquid to pass through or to be collected in the reservoir 4.

(f) The inventive device can be used in any situation calling for shaking, etc., of any food stuffs or the like that require to be mixed.

## Claims

1. Mixing receptacle characterized in that said receptacle comprises a graduated hemisphere (1) which is placed on another hemispheric body (2) terminating in the lower portion in a recess (4) into which a grid (3) is placed, with each of the two elements terminating in a base which allows said receptacle to stand; said receptacle comprising two handles (5 and 6) which allow handling while ensuring the closure of the two receptacles.

2. Receptacle for mixing salad as defined in Claim (1) and allowing the ingredients to be mixed, characterized in that the recess (4) receives the excess liquid from the ingredients.

3. Receptacle for mixing salad as defined in Claim 1, characterized in that each of the receptacles comprises a recess (4) and a sieve.

---

US Patent and Trademark Office  
Translations Branch  
Martha Witebsky - May 2, 2002